

DANSKE ØLENTUSIASTER

LOKALAFDELING AALBORG

LOKALINFO

NYHEDER

ARRANGEMENTER

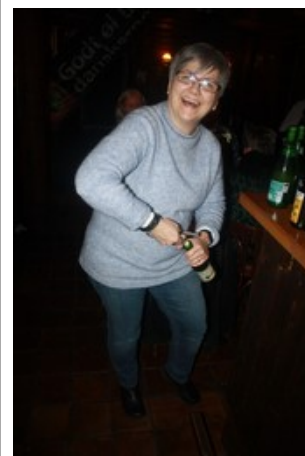
TILBAGEBLIK

NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020

Øl, ost og chokolade med Ole Madsen



Stemningsbilleder





Medstifter og chefredaktør for Danske Ølentusiaster, Ole Madsen – der er kendt for sine markante meninger, saftige røverhistorier og opløftende anekdoter fra øllets forunderlige verden – præsenterede lørdag den 11. marts sin smagning "øl, ost & chokolade i supermarkedshøjde", hos Cafe Frederiksberg. Alle 8 smage-øl var skaffet i almindelige varehuse, derfor undertitlen "i supermarkedshøjde".

Humøret var højt, og smagssanserne kom på overarbejde, da 50 af Aalborgs ølentusiaster blev gjort en hel del klogere på hvilke fantastiske smagsekspllosioner kombinationen af det rigtige øl & ost og øl & chokolade kan udløse, når det sendes samlet igennem smageapparatet. Men først blev seancen indledt med en belgisk lambic, som tjente det formål at rense munden og smagsløgene. Således kalibreret kunne smagningsdeltagerne gå i gang med ostetallerkenen med 4 udvalgte oste.





Først nød de 10. centiliter af øllen New York Lager på 5,2% fra Nørrebro Bryghus sammen med Them økologisk Humle, der er en jysk højlandsost. Så fulgte Renaissance på 6,2% fra Fur Bryghus som blev parret med den franske rødkitost Saint Albray. Derefter fulgte Torpedo Extra IPA på 7,7% fra Sierra Nevada USA, som varsat sammen med Castello aged Havarti - en fuldfed Arla-ost. Slutteligt fik de Master Brew på 10,5% fra Carlsberg som passede perfekt sammen med den italienske blåskimmel-ost, Trentin Gorgonzola Intenso.

Efter en lille pause gik anden halvleg i gang. Her handlede det chokolade og øl, derfor var fokus nu på mørke og tunge øl. Royal Stout på 7,7% fra Royal Unibrew blev parret med Amazonas 60 fra J.D. Gross. Willemoes Porter på 8,5% fra Bryggeriet Vestfyen blev nydt sammen med flødebolle med og uden kokos fra Mister Choc. Så fulgte Blue Mountain Stout på 6,5% fra Gourmetbryggeriet, der i dag er ejet af Harboe. Til den fik deltagerne Bellarom Mælkechokolade med saltlakrids. Slutteligt fik de BeerGeek Limfjordsporter på 7,7% samarbejdsbrygget mellem Thisted Bryghus og Mikkeller - og de 10 centiliter blev nydt sammen med Mozart-kugeln.

Lokalformanden kunne præsentere ekstra 10 centiliter øl inden han kunne sig tak for i dag til oplægsholderen - det var en lækker imperial hvede-stout fra Ugly Duck Brewing Co. på Fyn. Der var stort og velfortjent bifald til Ole for den fine smagning.

Alle øl bortset fra den første var fra danske bryggerier. Al ost var købt hos Føtex og al chokolade var købt hos Lidl - lige overfor Oles bopæl i Horsens.



Smagningen foregik hos Cafe Frederiksberg i Vejgaard – som ifølge Gert Svanborg Sloth, lokalformand for Danske Ølentusiaster i Aalborg, har udviklet sig positivt de seneste år. "Efter den flotte reovering af facaden har de fået et ganske habilt øl-kort, og stedet har gennem årene udviklet sig til at være et godt musik-sted – derfor ville det være den perfekte ramme for Beers & Blues", fortæller den glade lokalformand. Ejer af "Frede", Claus Holm, mener at det er fremragende idé – og han vil nu gå i tænkeboks for at realisere den.

Medlemmerne, der deltog i smagningen, var glade for besøget på "Frede", hvor de i ventetiden inden smagningen, i pauserne og efter smagningen fik smagt på stedets glimrende øl-udvalg. Alle var enige om at det havde været en kanon-dag, som havde været både spændende, underholdende og særdeles velsmagende.

Et kuriosum må være at vi fik fin pressedækning i Vejgaard Avis efterfølgende, men tilsyneladende kan redaktøren ikke lide ost - den del af smagningen var i hvert fald helt luget væk...

